

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Per son Pain »



« Le Per son Pain » est le Muscadet emblématique du Domaine.

Autrefois, les cultivateurs travaillaient les sols pauvres du lieu-dit « Le Perd son Pain » pour de maigres récoltes : ils "perdaient leur pain !". Depuis, la vigne, en s'enracinant en profondeur, s'y épanouit.

Le cépage Melon B. explore ce **terroir qualitatif** et exprime son fort potentiel. Ce terroir de gneiss très caillouteux est vendangé en premier, mécaniquement.

Sa robe est d'un jaune léger et brillant.

La vinification « **sur lie** » lui assure une harmonie d'arômes de fruits frais et une minéralité croquante. « Le Per son Pain » est un vin naturellement fruité, élégant et d'une finesse délicatement iodée.

Bouteille 75 cl
Carton de 6 ou 12 bouteilles

Région : Val de Loire
Type de Vin : vin blanc **sec**
Cépage : 100 % Melon B.
Vinification : élevage sur lie de 8 mois minimum
Vol. Alc. : 12 %